



Corso di laurea in  
**TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI**  
 Classe L26 Scienze e tecnologie alimentari  
 Sede di Oristano  
**Manifesto 2019/2020**

**CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI**

1 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
MAT 05	Modelli matematici per le tecnologie alimentari	8	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	64	45	19
FIS 07	Fisica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	48	34	14
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	8	A	D. chimiche	64	45	19
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	9	B/C	D. della tecnol. alim./Attività affini o integrative	72	50	22
BIO 02	Biologia vegetale	8	A	D. biologiche	64	45	19
L-LIN 12	Inglese I	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
L-LIN 12	Inglese II	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
IUS 03	Legislazione alimentare	5	C	Attività formative affini o integrative	40	28	12
	Altre attività	3	F				

2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48	34	14
AGR 15	Operazioni unitarie	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
	Produzioni vegetali (corso integrato)	10			80	56	24
AGR 02	Modulo: Produzioni vegetali I	5	C	Attività formative affini o integrative	40	28	12
AGR 03	Modulo: Produzioni vegetali II	5	C	Attività formative affini o integrative	40	28	12
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48	34	14
AGR 11 - AGR 12	Entomologia merceologica e micotossine (corso integrato)	11			88	62	26
	AGR 11 Modulo: Entomologia merceologica	8	B	D della sicurezza e della valutazione degli alimenti	64	45	19
	AGR 12 Modulo: Micotossine	3	C	Attività formative affini o integrative	24	17	7

3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 16	Microbiologia degli alimenti	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 16	Igiene degli alimenti	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
AGR 19	Produzioni animali	6	C	Attività formative affini o integrative	48	34	14
AGR 01	Economia e marketing agro alimentare	8	B	Discipline economiche e giuridiche	64	45	19
	A scelta dello studente (anticipabile)	12	D	D. a scelta dello studente			
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	Per la prova finale	5	E	Prova finale			
	<b>TOTALE CFU</b>	<b>180</b>					

**CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

1 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
MAT 05	Modelli matematici per le tecnologie alimentari	8	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	64	45	19
FIS 07	Fisica	6	A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	48	34	14
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	8	A	D. chimiche	64	45	19
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	9	B/C	D. della tecnol. alim./Attività affini o integrative	72	50	22
BIO 02	Biologia vegetale	8	A	D. biologiche	64	45	19
L-LIN 12	Inglese I	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
L-LIN 12	Inglese II	5	E	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	50	12,5	37,5
IUS 03	Legislazione vitivinicola	4	C	Attività formative affini o integrative	32	22	10
	Altre attività	3	F				

2 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 13	Chimica del suolo	5	C	Attività formative affini o integrative	40	28	12
AGR 15	Enologia I	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR/15	Chimica enologica e analisi di laboratorio	6	B	D. della tecnologia alimentare	48	34	14
AGR 09	Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica	9	B	D. della tecnologia alimentare	72	50	22
	- Meccanizzazione viticola	6			48	34	14
	- Impiantistica enologica	3			24	17	7
AGR 16	Microbiologia generale	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
CHIM 01	Chimica analitica	6	B	D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti	48	34	14
AGR 03	Istituzioni di viticoltura	8	C	Attività formative affini o integrative	64	45	19
AGR 03	Tecniche viticole	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19

3 anno	insegnamento	CFU	att	ambito disciplinare	ore tot	ore lez	ore lab
AGR 15	Enologia II	7	B	D. della tecnologia alimentare	56	39	17
AGR 16	Microbiologia enologica	8	B	D. della tecnologia alimentare	64	45	19
AGR 12	Patologia viticola	8	B	D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti	64	45	19
AGR 11	Entomologia viticola	7	B	D. della sicurezza e della valutazione degli alimenti	56	39	17
AGR 01	Economia e marketing agro alimentare	8	B	Discipline economiche e giuridiche	64	45	19
	A scelta dello studente (anticipabile)	12	D	D. a scelta dello studente			
	Tirocinio pratico-applicativo	14	F	Tirocini formativi e di orientamento			
	Per la prova finale	5	E	Prova finale			
	<b>TOTALE CFU</b>	<b>180</b>					